



Branch Collect est une série d'outils pour trancher le tofu ou le fromage, conçus à partir de branches collectées à Taïwan et en Angleterre. La designer a élaboré de nombreuses recherches autour de la similitude entre la culture européenne et asiatique, et s'est intéressée de près au processus de fabrication du tofu, qui a en réalité beaucoup en commun avec celui du fromage traditionnel.

Étudiant également la structure organique de l'arbre, elle imagine une série d'éléments tranchants composés de différentes tailles et formes. Plusieurs excursions en forêts ont été nécessaires pour collecter des branches, puis sept d'entre elles ont été transformées en ustensile. Chaque branche offre une manière inattendue de trancher et couper.

Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, ces pièces deviennent des objets à collectionner, à encadrer sur un mur. Cette série devient alors une invitation à apprécier la beauté authentique des arbres que nous tenons tous pour acquis depuis longtemps.

Conçu par Liang-Jung Chen
Designer Taïwanaise basée à Londres

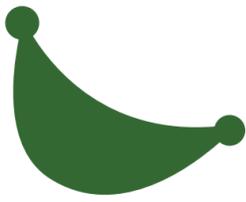


Cloche est un fumoir imaginé pour fumer à froid les aliments à partir de sciure de bois ou de paille. Cet objet est né de la volonté de réinterpréter la préparation du tofu, met oriental, avec la technique occidentale du fumage au bois, liée aux zones tempérées. A la manière de la scamorza, fromage italien à pâte filée, le tofu peut-être fumé à froid à partir d'essences locales et développer une nouvelle saveur, résultat de la fusion entre deux cultures.

Au fil des usages, l'intérieur de la cloche développe sa propre signature aromatique. Un lien ténu se crée entre le contenant et le contenu. Le fumoir devient à la fois un ustensile de préparation et de présentation. Posé sur une table, il instaure une sorte de rituel, on allume la sciure de bois dans le foyer, on dispose les aliments autour, puis on vient éteindre le feu avec la cloche. Après quelques minutes, on soulève la cloche, un filet de fumé résiduel s'échappe et laisse apparaître les aliments prêts à déguster.

Tournée de manière artisanale en frêne, Cloche est une alternative plus poétique aux fumoirs sur pied type barbecue et aux fumoirs culinaires électriques.

Conçu par Guillaume Bloget
Designer Français basé à Paris

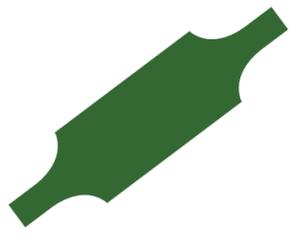


Zarucolander est une série de passoires et chinois pliables de différentes tailles. L'idée vient d'une expérience intuitive et personnelle. Basé à Londres avec une petite cuisine et un espace de stockage limité, le designer souhaitait créer une passoire pas trop encombrante. Le Zaru, panier/égouttoir japonais en bambou, est principalement utilisé pour égoutter mais également servir les soba, nouilles japonaises traditionnelles à base de sarrasin. Tandis qu'en Occident, la passoire est indispensable pour égoutter les pâtes, mais pas pour les servir.

La série se décline en trois tailles et essences différentes : le petit en cerisier, le moyen en noyer et le grand en hêtre. Le designer a tout d'abord cuit à la vapeur et cintré des lamelles de bois, puis les a fixées à l'aide de vis à boules de couleur rouge et noire. La passoire est pliable. Ainsi pour la déplier, il suffit de faire tourner les boules pour desserrer les vis. Une fois les vis resserrées, la passoire restera dans la forme souhaitée.

Malgré son nom d'usage, le designer souhaite garder les possibilités ouvertes pour cet objet. Il n'y a pas d'instructions spécifiques, et chaque utilisateur est libre de l'interpréter à sa manière. Il peuvent également être utilisés comme panier de cueillette ou corbeille à fruit à poser sur la table.

Conçu par Rio Kobayashi
Designer Japonais/Autrichien basé à Londres



Imprint est une collection de rouleaux et de planches à pâtisserie pour le façonnage de la pâte. Intéressée par l'intégration de la beauté du bois dans le processus de cuisson, où la matière résonne avec les gestes quotidiens, la série se concentre sur la création de formes et de textures.

La technique japonaise Yakisugi est le point de départ. Principalement utilisée pour le revêtement extérieur et les clôtures des maisons traditionnelles, il s'agit d'une méthode de protection naturelle en carbonisant les surfaces du bois pour augmenter leur durabilité. En étudiant ce procédé, la designer a alors soigneusement sélectionné des planches et des poutres avec un grain unique pour mettre en valeur la texture inhérente du bois. Les parties les plus brûlées ont été brossées, offrant des textures bien distinctes.

Le sujet du design - les rouleaux et planches à pâtisserie - s'inspire des références de la culture culinaire méditerranéenne telle que la conception de pâtes ou de gnocchis. Ces pièces proposent une nouvelle façon d'imprimer des motifs sur une pâte, comme si nous devions faire de la pâtisserie avec un morceau d'écorce. Le bois utilisé se nomme Taiwania, une essence indigène, la seule à avoir été nommée comme tel après Taiwan.

Conçu par Chialing Chang
Designer Taiwanese basée à Taipei